Б. Г. Рейман

Ни капли алкоголя





Б. Г. Рейман

Ни капли алкоголя

Рецепты для домашнего приготовления безалкогольных напитков

МОСКВА
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
1974

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

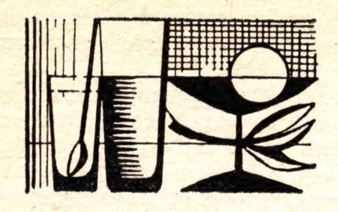
В последние годы значительно расширился ассортимент безалкогольных напитков. Фруктовые соки, молочные коктейли, смешанные прохладительные напитки пользуются большим спросом. Однако выбор напитков на предприятиях общественного питания еще очень мал, рецептура их довольно однообразна даже в столичных кафе. Это отрицательно сказывается на пропаганде безалкогольных напитков среди населения. Наши домашние хозяйки в большинстве случаев не представляют себе, какое безграничное множество комбинаций существует в одном из самых эстетических разделов Кулинарии — в Напитках. Какое здесь поле деятельности для фантазии, художественного вкуса!

В наш быт давно уже вошли слова «коктейль», «крюшон», «пунш», «грог». Кое-кому известны и другие названия: «шербет», «айс-крим», «санди», «парфет», «флип», «коблер», «физ», «джулеп». Однако знатоков этих напитков у нас пока мало.

С этой точки зрения интересным вкладом в дело популяризации безалкогольных напитков, что имеет большое значение, представляется нам книга чешского специалиста Б. Г. Реймана «Ни капли алкоголя». Текст ее при переводе был значительно сокращен, так как многие рецепты и рекомендации неприменимы к нашим условиям. Ряд компонентов заменен тождественными, имеющимися в продаже в наших магазинах. В брошюре описание электросмесителя чешского производства заменено описанием электромиксера, выпускаемого Армавирским электротехническим заводом.

Предлагаемая вниманию читателей брошюра может служить руководством как для домашних хозяек, так и для работников общественного питания.

Р $\frac{32163-183}{044(01)-74}$ без объявл.



О БАРЕ ВООБЩЕ И О ДОМАШНЕМ БАРЕ В ЧАСТНОСТИ

Как возникло слово «бар»? Родина баров — Америка. Предшественниками их были всевозможные распивочные, появившиеся в Новом Свете с переселением испанцев, португальцев и голландцев. Распивочные обычно делились на две части: буфет и помещение для публики, которое было отделено барьером (*англ.* bar-rier); так и возникло название «бар». Но оно возникло много позднее, вначале такие питейные заведения называли «inn», что значит «трактир». В годы великого переселения на Дальний Запад золотоискатели и охотники могли купить в таких трактирах все, что им было нужно, посидеть, поговорить, поиграть в карты. Лишь в XIX веке, в особенности конце его, бары стали модернизироваться. Вместо деревянного прилавка в них появились длинные буфетные стойки, отделанные металлом или деревом ценной породы. Стульев, однако, не было: хозяин бара не хотел, чтобы люди «рассиживались» долго, для него был выгоден быстрый оборот гостей. Да и сами гости торопились, их девизом было «время — деньги».

Вот такая-то стойка, позднее дополненная неудобными, высокими табуретками, и стала типичной вообще для всех баров.

В конце 80-х годов прошлого века в американских барах придумали нововведение: в них появился так называемый открытый стол. На блюдах лежали крохотные бутерброды с сыром, копченым языком, ветчиной, салатом, рыбой, помидорами и другими деликатесами. Посетитель, заказавший себе напиток, был вправе съесть любое количество бутербродов по своему вкусу. Владельцы баров были довольны — у них стало значительно больше посетителей. Но незадолго до первой мировой войны им пришлось отказаться от «открытого стола» — такая затея оказалась все-таки убыточной.

В Англии, еще в прошлом веке, баром называлась часть помещения для гостей, отделенная барьером, как на почте. Гость платил у окошечка, после чего ему выдавали напиток, который он выпивал стоя. Выбор в таких барах был небольшой. Крепкие коктейли подавали в больших ресторанах или в клубах. После первой мировой войны в Англии появились большие, роскошно оборудованные бары.

Бары есть теперь и на крупных трансатлантических лайнерах, где они особенно богато оборудованы; снабжены барами комфортабельные самолеты.

В разных странах бары устроены по-разному. Например, бары в итальянских городах больше похожи на наши буфеты: там стоят несколько столиков, кофейный аппарат «Экспресс», продаются булочки, конфеты, иногда мороженое. Разумеется, здесь же можно получить всевозможные смешанные безалкогольные напитки.

В Англии и в северных странах распространены молочные бары, открытые только днем; центр такого бара — стойка с миксером для коктейлей.

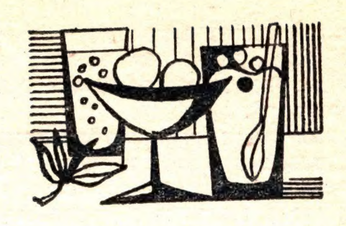
В Чехословакии почти в каждом городе вы найдете безалкогольный бар, где подают всевозможные смешанные напитки. Это развлекательное заведение, с местом для танцев, с эстрадой.

В наше время стали распространенными домашние бары. Что представляет собой домашний бар?

Обычно это стол или стойка, где готовят напитки.

Для начала его достаточно оборудовать самым необходимым. Прежде всего нужен миксер или полулитровый металлический закрытый сосуд для взбалтывания — шейкер. Затем нужна выжималка для лимонов, ложка с длинной ручкой, большой стакан из толстого стекла или полулитровая стеклянная банка (для смешивания напитков), ситечко, мерочка для сиропов, терка для мускатного ореха, стаканы для коктейлей и фруктовых напитков, широкие бокалы для шампанского, фужеры для напитков с мороженым, соломинки, блюдца для компота и сиропов.

2—515



КАК СМЕШИВАТЬ И ВЗБИВАТЬ НАПИТКИ

Лучше всего готовить напитки с помощью миксера. Миксирование максимально сохраняет все ценные качества продуктов, повышает усвояемость их и придает им легкий приятный вкус. Напиток, приготовленный с помощью миксера, обогащен ценными веществами, содержащимися в овощах и фруктах, в яйцах и молочных продуктах.

С помощью миксера можно переработать любое количество фруктов и овощей. Производительность его во много раз выше ручной переработки.

В миксер[1] входит электродвигатель, вставленный в пластмассовый корпус. Корпус состоит из верхней и нижней частей, соединенных винтами. На верхней части корпуса укреплен стакан, в котором производится дробление, смешение и взбивание продуктов. Чтобы предотвратить разбрызгивание, стакан закрывается крышкой, в центре которой имеется отверстие с пробкой. Через отверстие добавляют компоненты для смешивания.

---

[1] Здесь дана характеристика миксера, выпускаемого Армавирским электротехническим заводом.

На валу электродвигателя, конец которого входит в стакан, устанавливаются и закрепляются гайкой сменные насадки:

а) три двухплоскостных ножа, изогнутых в различных плоскостях, для переработки фруктов, овощей и т. п.;

б) фигурный нож со специальной шайбой для приготовления коктейлей, кремов и т. д.

Быстрой и тщательной переработке фруктов и овощей способствуют форма стакана и скорость вращения ножей.

Для обеспечения надежной работы миксера необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разовая загрузка жидкими продуктами не должна превышать $^3/_4$ объема стакана.

2. Разовая загрузка твердыми (фруктово-овощными) продуктами не должна превышать $^1/_2$ объема стакана.

3. Более твердые овощи и фрукты крупных размеров следует разрезать на несколько частей и подкладывать их в стакан при работе миксера постепенно.

4. При смешении подогретых компонентов температура смеси не должна превышать 60° С, так как в противном случае стакан может покоробиться.

5. Длительность переработки разнообразных продуктов различна и зависит от вида приготовляемого блюда и перерабатываемого продукта.

Непрерывная работа миксера не должна превышать 5—7 *мин.*

6. Двигатель не должен работать вхолостую.

7. При включенном электродвигателе помешивать содержимое миксера внутри стакана категорически воспрещается.

8. Стакан надо закручивать до отказа во избежание просачивания воды внутрь двигателя и из-под стакана наружу.

9. Включать миксер можно только в собранном виде, со стаканом.

10. Овощи и фрукты перерабатывать тщательно вымытыми и очищенными от плодоножек, чашелистиков, косточек, сердцевины, гребней. При переработке более твердых фруктов и овощей добавлять немного кипяченой воды.

11. После окончания работы стакан миксера необходимо вымыть чистой водой. Насадки вымыть и высушить.

Периодически, в зависимости от частоты пользования, очищать резьбу стакана и корпуса, а также прокладку дна стакана от пищевых продуктов и смазывать манжетный уплотнитель любым пищевым жиром, пропустив несколько капель в щель между валом и прокладкой.

Чтобы отвинтить стакан, следует взять его за нижнюю часть, а другой рукой придерживать корпус электромиксера.

Электродвигатель может находиться в длительной эксплуатации без смазки подшипников и замены электрощеток.

12. Каждый раз после приготовления блюда необходимо выключать штепсельную вилку из розетки.

Большую помощь в приготовлении напитков может оказать шейкер. Этот металлический, неокисляющийся сосуд состоит из трех частей. Нижняя часть имеет форму равностенного конического сосуда объемом примерно 0,5 *л*. Средняя часть тоже имеет форму конической крышки и прочно надевается на нижнюю. Они винтообразно связаны резьбой, которую после заполнения шейкера надо тщательно завернуть. Дно крышки снабжено мелкими отверстиями, подобно ситу. Собственно, это и есть сито, назначение которого, как и барового ситечка, воспрепятствовать попаданию кусочков льда из шейкера в бокал с готовым напитком. Третья часть — колпачок, надеваю-

щийся на крышку и герметически закрывающий ее на время приготовления напитка.

Назначение шейкера — смешивание и охлаждение напитка. Чаще всего им пользуются для приготовления так называемых тяжелых напитков, т. е. напитков, содержащих значительную долю сахара, кроме того, для напитков с яйцом, молоком, сливками, медом, густыми фруктовыми соками и сиропами.

Наилучший способ приготовления смешанных напитков в шейкере таков. В шейкер кладут 2—3 кусочка льда величиной с орех. Пока шейкер охлаждается приготовляют все необходимое по рецепту. Потом сливают из шейкера воду, которая образовалась от таяния льда, заливают в него все составные части напитка, прочно закрывают крышкой, обертывают чистой салфеткой, берут в обе руки, поднимают на высоту плеч или подбородка, и быстрыми, короткими движениями встряхивают в горизонтальном направлении. Во время встряхивания шейкер надо держать крепко, но не слишком стискивать его, иначе процедура будет утомительной. Прижимать одну часть шейкера к другой необходимо для того, чтобы он не открылся преждевременно и смесь не вылилась. Процедура встряхивания длится обычно 15—20 *сек*; только густые напитки, содержащие яйца, сливки, мед — особенно когда вы готовите несколько порций — можно встряхивать на несколько секунд дольше. При более длительном встряхивании лед превращается в снег или воду и портит вкус напитка. Кроме того, надо помнить, что хотя шейкер и обернут салфеткой, тепло руки ускоряет таяние льда.

Так же быстро, как вы закрывали шейкер, откройте его, сняв колпачок, и налейте напиток через сетчатое дно крышки в приготовленные стаканы.

Закрывая шейкер, следите за тем, чтобы он был не слишком туго завинчен, иначе его трудно будет открыть.

Но хорошо завинчен он должен быть во всяком случае.

Открывая шейкер, держите левой рукой его нижнюю часть, прижав ее к поверхности стола. Правой рукой возьмитесь за крышку и, повернув ее против часовой стрелки, снимите. Ни в коем случае не постукивайте шейкером по столу. Открывать его надо осторожно, не спеша, чтобы не вылить напиток и не испачкаться. По этой же причине никогда не наливайте в шейкер газированные напитки, так как от встряхивания их шейкер может взорваться.

Вот еще три правила обращения с шейкером:

1. Перед употреблением его надо убедиться, что он ничем не пахнет.

2. Шейкер после употребления следует сразу же вымыть и вытереть, чтобы остатки фруктов, яиц и молочных продуктов, разлагаясь, не окисляли металл.

3. Шейкер до и после употребления следует всегда держать в разобранном виде, отверстием кверху.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СИРОПЫ

Вкусные смешанные напитки можно приготовить даже пользуясь простой кухонной утварью, которая обычно есть под рукой у каждой хозяйки. Вместо стакана-смесителя, толстостенного сосуда конической формы и вместо миксера можно воспользоваться обычной пол-литровой стеклянной банкой. Кроме того, понадобится лимонадная ложка с длинной ручкой и выжималка для лимона. Вилка и нож найдутся в любой кухне.

Сахарный сироп, так называемый основной, и ароматические сиропы можно приготовить самому (указания следуют ниже). Сироп — это, по существу, густой сахарный раствор, приготовленный в результате кипячения 4 частей сахарного песку с 3 частями воды в течение 5—10 *мин*, в зависимости от того, насколько густой сироп нам нужен. На 1 *кг* сахарного песку берут 0,75 *л* воды, получается от 1 до 1,25 *л* сиропа.

Сиропы хороши для приготовления смешанных напитков, потому что они легче смешиваются с другими жидкостями, не мутят напиток и ускоряют его приготовление;

сахар же в твердом или сыпучем виде растворяется медленно, особенно в охлажденной жидкости, а сахарная пудра делает напиток мутным. Вот почему сиропы незаменимы для приготовления напитков в домашних условиях. Сиропы можно изготовить различными по аромату и цвету, соответствующими получаются и напитки из них.

Чтобы ароматизировать сироп, т. е. придать ему определенный вкус и запах, надо приготовленный основной сироп (см. ниже) слить в кастрюльку, в которой вы его варили, предварительно хорошенько сполоснув ее чистой теплой водой, снова поставить на медленный огонь и действовать согласно указаниям в нижеприведенных рецептах.

Основной сироп — сахарный

Сначала готовится так называемый основной сироп, без запаха. В абсолютно чистой посуде растворить 1 *кг* сахарного песку в 0,75 *л* воды, поставить на медленный огонь и довести до кипения. Пену осторожно снимать ложкой. Серый налет, который иногда остается на ложке, стирать чистой тряпочкой. Сваренный сахар слить сквозь полотняную тряпочку в чистую фарфоровую посуду. Если мы не собираемся ароматизировать этот сироп, то надо дать ему остыть, а потом перелить в чистые широкогорлые бутылки или банки, хорошо закупорить и поставить в темное прохладное место, где он сохраняется довольно долго. Если в сиропе начнут образовываться кристаллы, его надо переварить, предварительно добавив немного воды.

Персиковый сироп

Зрелые персики (1 *кг*) очистить от косточек и размять в фарфоровом блюде до получения кашицеобразной массы. Из косточек извлечь ядрышки, очистить от шелухи,

натереть на терке и прибавить к кашице из мякоти. Все засыпать сахаром и дать настояться в течение 2 *ч*. Потом добавить воды (0,5 *л* на 1 *кг* кашицы), оставить еще на 1 *ч* и процедить. Получившийся сок влить в 1 *л* основного сахарного сиропа, прокипятить в течение 5 *мин*, снять, остудить, перелить в бутыли, добавить несколько персиковых ядрышек, разрезанных на половинки, закупорить и убрать в холодное место. Кашицу можно использовать как джем.

Абрикосовый сироп

Этот сироп готовят так же, как предыдущий, только вместо персиков берут 1 *кг* абрикосов.

Банановый сироп

Натереть на терке тщательно очищенные бананы, кашицу сложить в фарфоровое блюдо, залить водой и засыпать мелким сахарным песком (0,5 *кг* кашицы на 0,4 *л* воды и 300 *г* сахару). Оставить на 4 *ч*, потом перелить в чистые бутылки.

Ванильный сироп

Довести до кипения 1 *л* основного сахарного сиропа (см. стр. 12), добавить 3 больших или 4 малых стручка ванили, разделив каждый пополам, снять с огня, остудить, процедить и перелить в бутылки. Использованные стручки сполоснуть кипяченой водой, вложить в бутылки с сиропом и тщательно их закупорить до употребления сиропа.

Карамельный сироп

Карамельный сироп очень хорош для приготовления смешанных напитков.

В кастрюлю положить 350 *г* кускового сахару, влить

неполную столовую ложку воды, поставить на средний огонь и непрерывно помешивать до тех пор, пока сахар полностью не растает и не начнет приобретать светло-желтый цвет (но не дымиться!). Быстро влить в кастрюльку примерно 125 *г* холодной воды и оставить на огне до тех пор, пока карамель не растает. Затем влить туда же приготовленный основной сироп (см. стр. 12). Подогревать все до тех пор, пока оба сиропа не смешаются. Снять с огня, остудить и разлить в бутылки.

Сироп какао

В 1 *л* приготовленного основного сиропа (см. стр. 12) всыпать 150 *г* какао. Варить 15 *мин*, снять с огня и, остудив, разлить в бутылки. Хорошо закупорить.

Кофейный сироп

Готовить, как указано в предыдущем рецепте. На 1 *л* основного сиропа — 150 *г* мелко размолотого кофе.

Шоколадный сироп

Приготовить, как указано в рецепте «Сироп какао». На 1 *л* основного сиропа — 150 *г* тертого шоколада.

Ореховый сироп

10 орехов фундук и 10 грецких орехов очистить и мелко нарезать или растолочь. Положить в посуду, залить 1 *л* горячего основного сиропа, закрыть пергаментом, обвязать и поставить на холод. Когда смесь остынет, процедить, слить в бутылки и хорошо закупорить.

Гвоздичный сироп

1 *л* основного сиропа довести до кипения на среднем огне, добавить 30—40 *г* толченой гвоздики. Теплый сироп перелить в бутылки, закрыть пергаментом и прочно за-

вязать. Когда сироп совсем остынет, его можно закупорить пробкой.

Гренадиновый сироп

Смешать равные доли лимонного, апельсинового и малинового сиропов промышленного изготовления.

КРЮШОНЫ

До последнего времени безалкогольные крюшоны были почти неизвестны. Мы приводим здесь пять основных рецептов, на основе которых можно приготовить много различных крюшонов.

Приготовление хорошего крюшона требует сноровки и хотя бы небольшого практического опыта. Процесс приготовления некоторых крюшонов довольно сложен, поэтому надо особенно тщательно придерживаться рецептуры. Ниже указанные рецепты рассчитаны **на 6 порций.**

Ананасный крюшон

10—12 круглых долей ананаса нарезать на мелкие кусочки (примерно 2×2 *см*) и положить в крюшонницу. Подлить по 300 *г* ананасного сока и лимонного морса, закрыть крышкой и поставить на холод на 4 *ч*. Перед подачей на стол влить еще 3 *л* лимонного морса, 1 бутылку минеральной воды и тщательно размешать. В каждый стакан вложить мелко нарезанные кусочки ананаса.

Клубничный крюшон

В крюшонницу положить 1 *кг* чистой цельной клубники, прибавить 50 *г* сахарного песку, влить 3 стакана клубничного морса и оставить на 3 *ч*. Потом подлить

3 *л* клубничного морса и 1 бутылку малиновой газированной воды. Тщательно перемешать и подавать на стол. В каждый стакан вложить по 3—4 свежих ягоды клубники.

Персиковый крюшон

Положить в крюшонницу 10 свежих персиков, очищенных от кожуры и косточек и разрезанных на половинки. Прибавить 50 *г* сахару и влить 3 стакана персикового сока. Хорошо закрыть и оставить на 2 *ч*. Потом влить 3 *л* смородинового морса и 1 бутылку минеральной воды, тщательно перемешать и подавать на стол. Персики нарезать тонкими ломтиками и вложить по нескольку в каждый стакан.

Детский крюшон

В крюшонницу положить 300 *г* компота ассорти, 250 *г* сахарного песку и оставить на 15 *мин*. Потом влить 20 *г* лимонного сиропа и 2 бутылки смородинового морса, прибавить немного газированной воды или нарзана. В каждый стакан вложить по 4—5 кусочков разных консервированных фруктов.

Молочный крюшон

В крюшонницу положить 300 *г* консервированных фруктов ассорти (персики, абрикосы, вишни, апельсины, груши и т. п.), 250 *г* сахарного песку, сок из 1/2 лимона, натертую лимонную корку и оставить на 1 *ч*. Перед подачей на стол влить в крюшонницу 1 *л* молока. Подавать напиток сильно охлажденным.

СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ С ПЕРЦЕМ, ЖЕЛТКОМ, МОЛОКОМ, МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ

Эти острые, вызывающие аппетит напитки чаще всего подают к завтраку или к обеду.

Нижеуказанные рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Напиток «Олимпия»

В шейкер вложить 2 кубика льда, 1 желток, немного перца, щепотку соли, 1 кофейную ложечку лимонного сока, 50 *г* томатного соуса, 5 *г* ворчестерского соуса. Смешать в шейкере.

Молочный напиток с мускатным орехом

1 яйцо, 30 *г* сахарного сиропа, 100 *г* молока хорошенько размешать, перелить в стакан и добавить щепотку натертого мускатного ореха.

Лимонный напиток с мускатным орехом

1 желток, 50 *г* лимонного сока, 30 *г* сахарного сиропа хорошенько смешать в шейкере или в миксере, прибавить щепотку тертого мускатного ореха.

Апельсиновый напиток с мускатным орехом

В шейкере или в миксере тщательно перемешать сок 1 апельсина, 30 *г* сахарного сиропа, 100 *г* молока. Посыпать напиток щепоткой натертого мускатного ореха.

Кофейный напиток с ванилью и желтком

30 *г* молока, 1 желток, 20 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14) и 10 *г* взбитых сливок, хорошенько размешать в миксере или шейкере.

Малиновый напиток с желтком

1 желток, 30 *г* молока, 20 *г* малинового сиропа, 10 *г* взбитых сливок хорошенько смешать в миксере или шейкере.

КОКТЕЙЛИ С САХАРНЫМ ОБОДКОМ

Согласно одной из наиболее вероятных версий, коктейль появился около 200 лет назад, во время выпивок в честь победителей на петушиных боях. Испанцы и португальцы, приехав в Америку, научили своих новых земляков «благородной забаве» — петушиным боям, которые очень скоро стали популярными в Америке, в частности потому, что после боя устраивались пирушки, и выпивку по обычаю оплачивали выигравшие в петушином тотализаторе. Случалось, что разошедшиеся кутилы смешивали со льдом напитки, какие попадались под руку. Название «коктейль» (по-английски — «петушиный хвост») определилось якобы цветом коктейля, напоминавшим окраску петушиного хвоста.

Молочные коктейли — напиток современности. Готовить их очень просто. Они очень нравятся детям. Если же вы любите изобретать, действуйте — здесь вам предоставлены широкие возможности.

Очень эффектно выглядят, например, коктейли с сахарным ободком.

Прежде всего надо взять большой бокал для коктейля или для шампанского (150-граммовый), натереть лимоном его верхний край, примерно на ширину пальца, погрузить в мелкий сахарный песок и покрутить. Вынуть из сахара и слегка встряхнуть. По краю бокала образуется сахарный ободок. Затем в шейкер или миксер вложить 2 кубика льда, влить туда поочередно все ком-

поненты согласно одному из нижеприведенных рецептов, хорошенько смешать или взболтать и осторожно, чтобы не повредить сахарный ободок, слить смесь через ситечко в бокал. Подавать с соломинкой. Если же сверху положили взбитые сливки, подайте еще и ложечку.

Нижеследующие рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Яичный коктейль

30 *г* охлажденного молока вылить в миксер, прибавить 20 *г* сахарного сиропа, 20 *г* охлажденного сливочного крема, 100 *г* сливочного мороженого и 1 желток. Все вместе взболтать. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

Коктейль «Какао»

50 *г* охлажденного молока, 20 *г* сиропа какао (см. стр. 14), 20 *г* сливочного мороженого взболтать в миксере. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

Шоколадный коктейль

50 *г* охлажденного молока, 20 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14), 20 *г* сливочного мороженого взболтать в миксере. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

Карамельный сливочный коктейль

50 *г* охлажденного молока, 20 *г* карамельного сиропа (см. стр. 13), 20 *г* сливочного мороженого взболтать в миксере. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

Ореховый коктейль

50 *г* охлажденного молока, 20 *г* орехового сиропа (см. стр. 14), 20 *г* сливочного мороженого взболтать в миксере. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

Клубничный коктейль

50 *г* охлажденного молока, 20 *г* клубничного сиропа, 20 *г* сливочного мороженого взболтать в миксере. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

Фруктово-сливочный коктейль

20 *г* малинового сиропа, 20 *г* сливочного мороженого, 50 *г* цельного молока. В бокал положить 50 *г* консервированных фруктов ассорти. В миксере взболтать 50 *г* охлажденного молока, 20 *г* малинового сиропа, 20 *г* сливочного мороженого, после чего перелить в бокал с фруктами.

Абрикосовый коктейль

50 *г* охлажденного молока, 30 *г* абрикосового сока, 20 *г* сливочного мороженого взболтать в миксере. Перелить в бокал, сверху положить 10 *г* взбитых сливок.

СМЕШАННЫЕ ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

При приготовлении смешанных фруктовых коктейлей сначала в фужер кладут фрукты, а потом доливают остальные компоненты. Рецепты даны в расчете **на 1 порцию.**

Коктейль АВС

Положить в фужер 50 *г* консервированных фруктов (виноград, апельсин, вишня, абрикос), затем влить 30 *г*

ананасного сока, 40 *г* черничного морса, 10 *г* лимонного сиропа.

Коктейль «Опера»

Положить в фужер 50 *г* консервированных фруктов, затем влить 30 *г* ананасного сока, 10 *г* лимонного сиропа и 50 *г* смородинового морса.

Кофейный коктейль

В фужер положить 50 *г* консервированных фруктов, затем влить 30 *г* клубничного сока, 10 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14) и 50 *г* яблочного морса.

Черничный коктейль

В фужер положить 50 *г* консервированных фруктов, затем добавить 50 *г* мороженого, 10 *г* малинового сиропа и 30 *г* черничного морса.

Вишневый коктейль

В фужер положить 50 *г* консервированных фруктов, добавить 10 *г* апельсинового сиропа, 20 *г* ананасного сока и 50 *г* вишневого морса.

Персиковый коктейль

В фужер положить 50 *г* консервированных фруктов, добавить 30 *г* персикового сока, 10 *г* вишневого сиропа и 50 *г* смешанного фруктового морса.

Яблочный коктейль

В фужер положить 50 *г* консервированных фруктов, добавить 10 *г* гвоздичного сиропа (см. стр. 14), 20 *г* апельсинового сока и 50 *г* яблочного морса.

Апельсиновый коктейль

В фужер положить 50 *г* консервированных фруктов, добавить 10 *г* ежевичного сиропа, 20 *г* смородинового сока и 50 *г* апельсинового морса.

МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ С ЯЙЦОМ — «ЭГ-НОГ»

Очень питательны молочные коктейли с яйцом. Приводим несколько рецептов этого сорта коктейлей, которые принято называть английским термином — «эг-ног». В зависимости от применяемого сиропа напиток называют: малиновый «эг-ног», персиковый «эг-ног» и т. д. Рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Холодный молочный напиток с яйцом

В шейкер или миксер положить немного толченого льда, 50 *г* мороженого, влить 1 яйцо, 30 *г* малинового сиропа, 100 *г* молока. Смешать в течение 1 *мин.*

Напиток «Пома»

Смешать в миксере или шейкере в течение 1 *мин* 100 *г* молока, 1 яйцо, 30 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12), 20 *г* яблочного сока.

Персиковый напиток

Смешать в миксере или шейкере в течение 1 *мин* 100 *г* молока, 1 яйцо, 30 *г* персикового сока, 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12).

Ананасный молочный напиток

Смешать в течение 1 *мин* в миксере или шейкере 50 *г* молока, ломтик ананаса, 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12) и 1 яйцо.

Банановый напиток

Смешать в течение 1 *мин* в миксере или шейкере 50 *г* молока, 1/2 банана, 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12) и 1 яйцо.

Карамельный напиток

Смешать в течение 1 *мин* в миксере или шейкере 100 *г* молока, 20 *г* карамельного сиропа (см. стр. 13) и 1 яйцо.

Шоколадно-молочный напиток

Смешать в миксере 100 *г* молока, 30 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14) и 1 яйцо.

ГОРЯЧИЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

Для приготовления горячих смешанных напитков нужно прежде всего подготовить ванильный сироп (см. стр. 13). Воду следует использовать всегда только свежую, не пользуйтесь теплой водой из водопровода — у нее плохой вкус и она мутит напиток. Горячие смешанные напитки, рецепты которых приведены ниже, готовьте исключительно в чайных или пуншевых стаканах, которые, перед тем, как налить в них горячую смесь, надо достаточно прогреть.

В первую очередь влейте в стакан фруктовый сок, потом сироп и далее остальные компоненты согласно рецепту. Ниже приведено 5 рецептов (каждый в расчете на 1 порцию).

1. Влить в стакан 20 *г* малинового сока, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 1 желток и 150 *г* горячего молока.

2. Влить в стакан 10 *г* лимонного сока, 20 *г* апельсинового сока, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13) и 130 *г* горячего молока.

3. Влить в стакан 30 *г* лимонного сока, 20 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13) и 150 *г* несладкого чаю.

4. Влить в стакан 20 *г* апельсинового сока, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 1 желток и 100 *г* горячего молока.

5. Влить в стакан 50 *г* черничного сока, 20 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13) и 130 *г* горячей воды.

ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОСОБЫЕ

Среди них есть и безалкогольные пунши, хотя английское слово punch означает спиртной напиток из рома, сваренного с сахаром, лимонным соком или другими приправами из фруктов. Предлагаемые рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Пунш «Люкс»

Вскипятить воду с кусочком корицы и несколькими головками гвоздики, влить в нее 30 *г* меду и 30 *г* апельсинового сиропа (см. стр. 12), добавить крупно нарезанную лимонную и апельсиновую корки и все перелить в нагретый 200-граммовый стакан.

Горячий ванильный пунш

Вскипятить воду с 2—3 головками гвоздики, влить в нее 20 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 1 взбитый желток и 30 *г* лимонного сока. Перелить все в нагретый 200-граммовый стакан.

Русский горячий пунш

20 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 2—4 головки гвоздики, 20 *г* лимонного сока, кусок лимонной корки залить в стакане крепким горячим чаем.

Напиток «Альфа»

В стакан влить 30 *г* малинового сиропа и 10 *г* лимонного сиропа. Добавить 150 *г* горячего молока.

Напиток «Ялта»

В стакан влить 30 *г* апельсинового сиропа и 10 *г* лимонного сиропа, а затем добавить 15 *г* горячего черничного морса.

Медовое молоко

50 *г* натурального меду, 150 *г* горячего молока размешать так, чтобы мед полностью растворился.

Молоко с малиновым сиропом

40 *г* малинового сиропа долить 150 *г* горячего молока.

Яичное молоко с медом

В посуду положить 1 желток, прибавить 40 *г* меду и, непрерывно помешивая, постепенно вылить горячее молоко. Готовый напиток слить через ситечко в нагретый стакан.

Яичное молоко с апельсиновым сиропом

В стакан вылить 1 желток, 40 *г* апельсинового сиропа (см. стр. 12) и, непрерывно помешивая, 120 *г* горячего молока.

Зимний напиток

150 *г* лимонного сока сильно нагреть на огне, но не кипятить, затем снять, перелить в нагретый стакан, добавить 20 *г* клубничного и 10 *г* лимонного сиропа (см. стр. 12) и подавать на стол.

Напиток «Красная шапочка»

100 *г* черничного сока сильно нагреть на огне, но не кипятить. Затем перелить в нагретый стакан, добавить 20 *г* лимонного и 30 *г* малинового сиропов.

Напиток «Золотое сердце»

120 *г* вишневого сока сильно нагреть на огне, но не кипятить. Затем перелить его в нагретый стакан, добавить 40 *г* персикового сока и 30 *г* апельсинового сиропа.

Напиток «Спартакиада»

120 *г* вишневого морса сильно нагреть на огне, но не кипятить. Затем перелить его в нагретый стакан, добавить 40 *г* абрикосового сока и 40 *г* лимонного сиропа.

Напиток «Африка»

В нагретый бокал влить сначала 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12), 40 *г* клубничного сока и долить 120 *г* горячего молока.

Итальянский напиток

В нагретый бокал влить 40 *г* бананового сиропа (см. стр. 13), 10 *г* лимонного сиропа и долить 120 *г* горячего молока.

Английский напиток

В нагретый бокал влить 40 *г* лимонного сока, 30 *г* малинового сока и добавить 120 *г* крепкого горячего чаю.

Русский напиток

50 *г* черничного сока залить 150 *г* крепкого горячего чаю.

Напиток «Баттерфляй»

Положить в посуду 1 желток, влить 50 *г* ананасного сока и 30 *г* апельсинового сиропа и хорошенько размешать. Потом, непрерывно помешивая, постепенно влить 90 *г* горячего молока. Готовый напиток процедить через ситечко и подавать на стол.

Студенческий напиток

Положить в стакан 1 желток, влить 50 *г* абрикосового сока, потом, непрерывно помешивая, добавить горячей воды.

Арабский напиток

Положить в стакан 1 желток, 40 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14), долить крепким горячим чаем.

МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ В БОКАЛАХ

Мороженое было известно в Китае еще в V веке до нашей эры: китайцы смешивали горный снег с сотовым медом и гарнировали этой смесью серебряные кубки, наполненные клубникой, апельсинами и другими фруктами.

Венецианский путешественник Марко Поло привез рецепты мороженого из путешествия по Китаю в конце XIII века в Европу. С тех пор оно стало одним из изысканнейших блюд при дворах. При Екатерине Медичи излюбленным лакомством французского королевского двора было мороженое с фруктами, взбитыми сливками и ликером.

В наше время это блюдо любят во всех странах одинаково — и взрослые и дети.

Сочетая мороженое с напитками, можно приготовить

высокопитательный десерт, очень красивый по внешнему оформлению.

Предлагаемые ниже рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Ассорти «Какао»

В широкий бокал для шампанского вложить 50 *г* малинового и 50 *г* сливочного мороженого, полить 20 *г* сиропа какао (см. стр. 14), гарнировать фруктами и взбитыми сливками.

Ассорти «Модерн»

Стеклянный бокал наполнить до половины ананасным, клубничным и апельсиновым мороженым, полить 20 *г* апельсинового и 10 *г* лимонного сиропа, гарнировать ломтиками апельсина, вишнями и взбитыми сливками.

Малиновое ассорти

Стеклянный бокал наполнить до половины яблочным мороженым, полить 20 *г* малинового сиропа, гарнировать ломтиками яблок, клубникой и взбитыми сливками.

Ассорти «Адмирал»

В середине стеклянного бокала поместить пирамидкой сливочное мороженое, вокруг налить 10 *г* лимонного и 20 *г* малинового сиропов. Поверхность мороженого гарнировать ягодами клубники и ломтиками ананаса.

Ассорти «Фаворит»

В середине бокала положить пирамидкой сливочное мороженое, вокруг налить 30 *г* персикового сока и 20 *г* лимонного сиропа, гарнировать сверху ломтиками груши и взбитыми сливками.

Парижское ассорти

В высокий бокал пирамидкой положить абрикосовое мороженое, вокруг налить 30 *г* абрикосового сока и 20 *г* лимонного сиропа, гарнировать ягодами винограда, половинками абрикоса и взбитыми сливками.

«Бокал Мокко»

В середине бокала положить пирамидкой сливочное мороженое, вокруг налить 30 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14), 20 *г* кофе «Мокко», гарнировать взбитыми сливками.

«Ореховый бокал»

В середине бокала положить пирамидкой ореховое мороженое, вокруг налить 30 *г* черничного сока, 20 *г* апельсинового сиропа, гарнировать взбитыми сливками.

ШЕРБЕТЫ

Шербетом багдадские калифы называли охлажденный сгущенный сироп из фруктов. Ныне это название применяется к определенному сорту замороженных кремов. Очень питательный, шербет особенно полезен детям.

Порядок приготовления шербета: в 200-граммовый стакан сначала положить мороженое, а потом влить смешанные в миксере остальные компоненты согласно рецепту. Не размешивать! Подавать с ложечкой. Нижеследующие рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Ананасный шербет

В стакан положить 50 *г* ванильного мороженого, влить смешанные в миксере 50 *г* ананасного сока и 100 *г* лимонного морса.

Клубничный шербет

В стакан положить 50 *г* клубничного мороженого, влить смешанные в миксере 50 *г* клубничного сиропа и 100 *г* черничного морса.

Апельсиновый шербет

В стакан положить 50 *г* сливочного мороженого, влить смешанные в миксере 20 *г* апельсинового сиропа и 100 *г* яблочного морса.

Кофейный шербет

В стакан положить 50 *г* сливочного мороженого, влить смешанные в миксере 20 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14) и 100 *г* молока.

Пражский шербет

В стакан положить 50 *г* клубничного мороженого, влить смешанные в миксере 20 *г* персикового сока и 100 *г* другого фруктового сока.

Малиновый шербет

В стакан положить 50 *г* клубничного мороженого, влить смешанные в миксере 20 *г* малинового сиропа и 100 *г* молока.

Гавайский шербет

В стакан положить 50 *г* клубничного мороженого, влить смешанные в миксере 30 *г* ананасного сока, 1 желток, 10 *г* лимонного сиропа и 100 *г* молока.

Рябиновый шербет

В стакан положить 50 *г* цитрусового мороженого, влить смешанные в миксере 50 *г* рябинового сока и 100 *г* яблочного сока.

Яблочный шербет

В стакан положить 50 *г* цитрусового мороженого, влить смешанные в миксере 50 *г* вишневого сока и 100 *г* яблочного сока.

Ореховый шербет

Стакан заполнить на $^{2}/_{3}$ фруктовым мороженым, добавить 30 *г* орехового сиропа (см. стр. 14) и долить апельсиновым соком.

Шоколадный шербет

Смешать 1 порцию кофейного мороженого, 1 взбитый желток, 20 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 125 *г* сваренного шоколада. Гарнировать взбитыми сливками и одной вишней.

Чайный шербет

Смешать 50 *г* сливочного мороженого, 30 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 125 *г* крепкого чаю. Гарнировать взбитыми сливками.

Клубничный шербет

Смешать 50 *г* клубничного мороженого и 1 взбитый желток. Гарнировать консервированными фруктами ассорти и взбитыми сливками.

Кофейный шербет

50 *г* сливочного мороженого и 30 *г* карамельного сиропа залить крепким холодным кофе. Гарнировать взбитыми сливками.

Шербет «Какао»

50 *г* сливочного мороженого положить в бокал, залить 30 *г* сиропа какао (см. стр. 14). Гарнировать 50 *г* замороженной клубники и 20 *г* взбитых сливок.

Сливочный шербет

50 *г* сливочного мороженого положить в бокал, залить 30 *г* малинового сиропа. Гарнировать 50 *г* консервированных фруктов и 20 *г* взбитых сливок.

Карамельный шербет

50 *г* сливочного мороженого положить в бокал, залить 30 *г* карамельного сиропа (см. стр. 13). Гарнировать засахаренной грушей.

АЙС-КРИМЫ

Напиток, главной составной частью которого является мороженое, называют «айс-крим», что значит «замороженный сливочный крем».

Порядок приготовления айс-кримов: в 200-граммовый стакан положить мороженое, потом остальные составные части согласно рецептуре. Не размешивать. Подавать с ложечкой.

Рецепты рассчитаны на **1 порцию.**

Лимонный айс-крим I

В стакан положить 50 *г* цитрусового мороженого, 30 *г* лимонного сока, 120 *г* лимонада. Гарнировать 50 *г* фруктов ассорти.

Лимонный айс-крим II

В стакан положить 50 *г* цитрусового мороженого, 30 *г* рябинового сока, 50 *г* фруктов ассорти. Залить лимонным соком.

Ананасный айс-крим

В стакан положить 50 *г* сливочного мороженого, добавить 30 *г* ананасного сока, 50 *г* нарезанного ананаса, 120 *г* лимонада.

Кофейный айс-крим

В стакан положить 50 *г* кофейного мороженого, добавить 30 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14), 10 *г* взбитых сливок, 100 *г* молока.

Апельсиновый айс-крим

В стакан положить 50 *г* апельсинового мороженого, 50 *г* консервированных фруктов ассорти, добавить 30 *г* апельсинового сока. Залить газированной водой.

Черничный айс-крим

В стакан положить 50 *г* клубничного мороженого, добавить 30 *г* черничного сока, 50 *г* фруктов. Залить лимонным морсом.

Абрикосовый айс-крим

В стакан положить 50 *г* сливочного мороженого, добавить 30 *г* абрикосового сока, 50 *г* абрикосов. Залить яблочным морсом.

Айс-крим «Какао»

В стакан положить 50 *г* шоколадного мороженого, добавить 30 *г* сиропа какао (см. стр. 14), 10 *г* взбитых сливок. Залить молоком.

Малиновый айс-крим

В стакан положить 50 *г* малинового мороженого, добавить 30 *г* малинового сиропа, 50 *г* фруктов ассорти, залить газированной водой.

Смородиновый айс-крим

В стакан положить 50 *г* апельсинового мороженого, добавить 30 *г* грушевого сока, 50 *г* фруктов ассорти. Залить смородиновым морсом.

Яблочный айс-крим

В стакан положить 50 *г* цитрусового мороженого, добавить 30 *г* яблочного сока, 50 *г* фруктов ассорти. Залить яблочным морсом.

Сливовый айс-крим

В стакан положить 50 *г* малинового мороженого, добавить 30 *г* сливового сока, 50 *г* фруктов ассорти. Залить черничным морсом.

Яичный айс-крим

В стакан положить 50 *г* сливочного мороженого, 1 желток, 10 *г* взбитых сливок. Залить молоком.

Чайный айс-крим

В стакан положить 50 *г* сливочного мороженого, 10 *г* взбитых сливок, добавить 30 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12). Залить холодным крепким чаем.

Ореховый айс-крим

В стакан положить 50 *г* орехового мороженого, добавить 30 *г* орехового сиропа (см. стр. 14), 50 *г* фруктов ассорти. Залить газированной водой.

САНДИ

Этот напиток обязан своим появлением американскому штату Массачусетс. Там когда-то запретили упо-

треблять по воскресеньям напитки, даже безалкогольные. В те времена излюбленным напитком американцев были айс-кримы с содовой. Находчивые американцы обошли запрет — они стали подавать айс-крим несколько иначе приготовленным, без содовой воды. Тем самым закон не был нарушен, потому что это уже был не «напиток». Основой санди (а «санди» по-английски — «воскресенье») осталось мороженое, зачастую разбавленное сиропами и украшенное свежими или консервированными фруктами — персиками, ананасами или бананами.

Для оформления санди пригодны также черешни, желательно желтые, и орехи, политые сиропом. Санди, как и все айс-кримы, не только питательны, но и очень аппетитны с виду.

Ниже приведено несколько способов приготовления санди (в расчете **на 1 порцию**):

Клубничный санди

Положить в вазочку 50 *г* клубничного мороженого, полить 50 или 60 *г* раздавленной клубники, 20 *г* клубничного сиропа и гарнировать 1 или 2 ягодами клубники.

Малиновый санди

Готовить так, как указано в предыдущем рецепте, только вместо клубники взять малину.

Ананасный санди

В вазочку положить 50 *г* сливочного мороженого, размельченный ананас и полить 20 *г* лимонного сиропа.

Банановый санди

В вазочку положить 50 *г* сливочного мороженого, покрыть тонкими колечками бананов и полить 30 *г* апельсинового сока.

Черешневый санди

В вазочку положить 50 *г* сливочного мороженого, покрыть размельченными ягодами черешни, полить сиропом и гарнировать ягодами черешни.

Шоколадный санди

На дно вазочки насыпать немного кукурузных хлопьев, на них положить 50 *г* сливочного мороженого и полить шоколадным сиропом.

Вышеуказанные санди можно добавочно гарнировать взбитыми сливками.

Ниже приведены улучшенные, особые сорта санди.

«Клубничный пир»

1 порцию (50 *г*) клубничного мороженого и 1 порцию сливочного мороженого положить в глубокое блюдце. Промежуток между ними заполнить взбитыми сливками. Мороженое покрыть раздавленными фруктами с сиропом, а сливки гарнировать 2 ягодками клубники. Кроме того, на каждую порцию мороженого можно дополнительно положить по чайной ложке взбитых сливок.

«Королевская малина»

Готовить, как указано в предыдущем рецепте, но с малиновым мороженым и ягодами малины.

«Ананасное лакомство»

В глубокое блюдце положить 2 порции разного мороженого (по 50 *г*), промежуток между ними заполнить взбитыми сливками. Все это покрыть ломтиками ананаса и каждую порцию мороженого украсить розочкой из взбитых сливок и черешни.

«Банановая утеха»

На середину глубокого блюдца положить 2 порции сливочного и клубничного мороженого (по 50 *г*). Разрезанный в длину банан положить по краям блюдца. Сливочное мороженое слегка полить клубничным соком. Между обеими порциями мороженого поместить взбитые сливки и все вместе посыпать дробленым орехом.

На дно блюдца можно положить кусочек песочного печенья.

ПАРФЕТЫ

Самый высококачественный сорт сливочного мороженого — парфет (у нас его называют пломбиром. — *Прим. ред.)*. В Америке парфеты готовят по особой рецептуре, в которой основным компонентом являются яйца. Приготовление парфетов — довольно трудоемкое дело. Для примера приводим наиболее популярные рецепты (в расчете на 1 порцию).

Парфет «Ку-Жакэ»

В небольшой бокал поместить в указанном ниже порядке все составные части так, чтобы они целиком заполнили бокал: 1 ст. ложку раздавленной клубники, 50 *г* сливочного мороженого, 2 ст. ложки взбитых сливок, 1 ст. ложку размельченного ананаса, 50 *г* клубничного мороженого.

Парфет «Черешневые чары»

В небольшой бокал положить 1 ст. ложку разрезанных черешен, 50 *г* сливочного мороженого, 1 ст. ложку орехового сиропа (см. стр. 14). Сверху положить взбитые сливки и цельные консервированные черешни.

Парфет «Глория»

В большой бокал положить 1 ст. ложку раздавленной клубники, 50 *г* сливочного мороженого, 1 ст. ложку взбитых сливок, несколько размельченных орехов, 1 ст. ложку размельченного ананаса, 50 *г* клубничного мороженого, 1 ст. ложку шоколадного сиропа, 1 ст. ложку смешанных раздавленных фруктов, 50 *г* сливочного мороженого, затем снова взбитые сливки, дробленые орехи и сверху консервированные черешни.

А вот несколько более простых парфетов:

Парфет «Какао с черешней»

В 100-граммовый бокал положить 50 *г* сливочного мороженого, полить соусом какао и украсить черешнями.

Соус какао готовят так: 40 *г* масла, 40 *г* сахара, 1 ст. ложку какао и 1 ст. ложку молока разогреть на огне (но не кипятить) и перемешать до образования однородной смеси.

Парфет «Цыганка»

В бокал положить 50 *г* сливочного мороженого, залить соусом какао (см. предыдущий рецепт) и гарнировать взбитыми сливками и черешнями.

Парфет с клубникой

В бокал положить 50 *г* сливочного мороженого, залить соусом какао (см. парфет «Какао с черешней») и гарнировать взбитыми сливками (20 *г* на порцию) и ягодами клубники.

Парфет с карамелью

Положить в бокал сливочное мороженое, гарнировать консервированной грушей и полить карамельным сиропом (см. стр. 13).

Парфет «Мокко со сливками»

В кипящую воду засыпать тонко намолотый кофе, прикрыть крышкой и, чуть прокипятив, снять с огня и оставить под закрытой крышкой, чтобы остыл. Потом процедить через марлечку и охладить в холодильнике. Затем в бокал положить 50 *г* крем-брюле, залить охлажденным кофе, прибавить 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12) и гарнировать взбитыми сливками.

Малиновый парфет

Шарики малинового мороженого (50 *г*) положить в бокал или миску, гарнировать 50 *г* консервированных фруктов и 20 *г* взбитых сливок и полить 30 *г* малинового сиропа.

МОЛОЧНЫЕ КРЕМЫ

Не меньшим успехом, чем айс-кримы, пользуются молочные кремы — аппетитные напитки, подаваемые в холодном или теплом виде. Их можно разделить на два сорта: молочные кремы, приготовленные на молоке, йогурте, сливках или кислом молоке; молочные кремы, приготовленные из творога, тощего или жирного, называемые также взбитыми кремами.

Молочные кремы подают обычно на десерт, но их можно подавать и как самостоятельное блюдо. Из кремов первой группы особенно популярны те, которые приготовлены с примесью фруктов и потому называются фруктовыми.

Нижеследующие рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Абрикосовый крем

В миксер положить в следующем порядке: 250 *г* молока, 250 *г* йогурта, 1 ст. ложку миндального пюре,

3 абрикоса (сушеных, свежих или консервированных без косточек, нарезанных на кусочки), 1 чайную ложку сахара, 3 ст. ложки размельченного сухого бисквита. Все вместе взбить в течение 2 *мин* и сразу подавать на стол. (Сушеные абрикосы предварительно надо размочить или немного поварить).

Миндальное пюре готовят следующим образом: 200 *г* сладкого миндаля ошпарить, очистить от шелухи и добавив немного воды, размельчить в миксере до получения кашицеобразной массы.

Грушевый крем

Подготовка и рецептура такая же, как у абрикосового крема, но вместо персиков надо взять 2 груши.

Апельсиновый крем

В водяной бане сварить крем из 250 *г* сливок, 2 желтков и 50 *г* сахару. В остуженный крем влить сок 1/2 лимона, 0,5 *л* апельсинового сиропа, 10 *г* разжиженного и процеженного желатина и 125 *г* взбитых сливок. Хорошенько размешать все, разлить в стаканы и дать застыть в холодильнике.

Банановый крем

Взбить в миксере в течение 2 *мин* 250 *г* молока, 2 резаных на дольки яблока, 6 очищенных миндалин, 2 очищенных и нарезанных банана, сок 1 лимона.

Черешневый крем

Взбить в миксере в течение 1 *мин* 60 *г* йогурта, 1 ст. ложку миндального пюре, 150 *г* очищенных вареных черешен, 1 ст. ложку сахарного песку, 2 ст. ложки сгущенного молока. Сразу подавать на стол.

Черничный крем

В течение 1 *мин* взбить в миксере 100 *г* молока, 75 *г* сахарного песку, 300 *г* черники (или 50 *г* черничного сиропа), несколько капель лимонного сока, немного корицы.

Яблочный крем

Взбить в миксере в течение 1 *мин* 150 *г* молока, 100 *г* творога или кислого молока, 50 *г* сахарного песку, сок 1 лимона, 1 разрезанное кислое яблоко. Сразу подавать на стол.

Каштановый крем

150 *г* каштанов сварить или испечь до мягкости, очистить и мелко нарезать, прибавить 50 *г* сахарного песку, немного воды и варить, пока не образуется однородная масса. Затем охладить, залить холодным молоком и подать с сухариками.

Ананасный крем

В течение 2 *мин* взбить в миксере 100 *г* молока, 50 *г* ананасного сока, кусочек ананаса, 1 разрезанное яблоко, сок 1 лимона. Подать с бисквитом.

Творожный крем «Какао»

20 *г* мягкого 25%-ного творога протереть или пропустить через мясорубку, добавить 10 *г* порошка какао и 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12) и, понемногу подливая молоко (100 *г*), взбивать до получения легкого крема. Перелить в бокал, гарнировать 20 *г* взбитых сливок и консервированными абрикосами.

Фруктовый творожный крем

20 *г* мягкого 25%-ного творога протереть или пропустить через мясорубку, добавить 50 *г* смородинового джема и, постепенно подливая 100 *г* молока, взбивать до получения легкого крема. Наполнить кремом бокал, гарнировать крем 20 *г* взбитых сливок и 50 *г* консервированных фруктов ассорти.

Клубничный крем

В течение 2 *мин* взбить в миксере 250 *г* молока, 100 *г* свежей клубники, 2 разрезанных яблока, 2—3 ст. ложки сахарного песку.

Малиновый крем

Готовят так же, как указано в предыдущем рецепте только вместо клубники берут малину.

Примечание ко всем приведенным рецептам. Если крем оказался слишком жидким, его можно загустить, добавив 50—100 *г* творога. Творог в соединении с фруктами полностью теряет свой вкус. Густота крема зависит обычно от сочности фруктов и от продолжительности взбивания.

Молочные кремы можно приготовить еще и следующим способом: сначала делают основной крем — обычно ванильный,— который после соответствующего охлаждения смешивается в миксере с фруктами.

Кремы, приготовленные таким образом, называются производными.

Ниже приведен рецепт приготовления основного крема (из расчета на **6 порций**).

Основной крем

4—5 желтков, 0,5 *л* молока, 2 ст. ложки сахарного песку хорошенько растереть или умеренно взбить в миксере, потом вместе с ванилью (на кончике ножа) нагревать в сковородке на огне до тех пор, пока масса не загустеет. Когда этот основной крем остынет, его можно использовать для приготовления нижеприведенных кремов.

Лимонный крем

В миксере приготовить пюре из мякоти 1 лимона, прибавить цедру от ½ лимона и сок 1 лимона. Основной крем, еще теплый и без ванили, смешать с этим лимонным пюре и в теплую смесь добавить 40 *г* масла (но не обязательно).

Кофейный крем

В течение 1 *мин* взбить в миксере 300 *г* основного ванильного крема (см. выше), 1 ст. ложку миндального пюре, 1 желток, 50 *г* сахарного песку, 50 *г* крепкого кофе. Подавать охлажденным.

Миндальный крем

Приготовить в миксере пюре из 200 *г* молока, 50 *г* сахарного песку, 100 *г* очищенного и размельченного миндаля. Взбивать 1 *мин*, после чего смешать с основным кремом.

Можно добавить взбитые сливки.

Примечание. Взбитые сливки можно добавлять во все виды кремов. При этом крем становится вкуснее и улучшается его консистенция.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ ФРУКТОВЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Прохладительные газированные напитки следует хорошо охладить перед тем, как подать на стол.

Лимонад

В 200-граммовый бокал влить 30 *г* лимонного сиропа и сок 1 лимона, долить газированной водой, положить ломтик лимона и кусочек льда. Подавать с соломинкой и длинной лимонадной ложечкой.

Оранжад

Сок 1 апельсина, 10 *г* лимонного сока и 30 *г* апельсинового сиропа влить в бокал, долить газированной водой, вложить кусочек льда и подавать с соломинкой.

Ананасный напиток

В бокал влить 40 *г* лимонного сиропа и 80 *г* ананасного сока. Долить газированной водой и вложить кусочек льда.

Смешанный фруктовый напиток

20 *г* лимонного сиропа, 20 *г* малинового сока, 50 *г* консервированных фруктов ассорти, газированная вода и лед.

Стакан до половины наполнить мелко растолченным льдом. На лед налить 20 *г* лимонного сиропа, 20 *г* малинового сока, положить 50 *г* консервированных фруктов ассорти и осторожно долить 1 стаканом газированной воды. Подавать с соломинкой и десертной ложечкой.

Яичный десертный напиток

В шейкер положить 2 кубика льда, 1 желток, 50 *г* апельсинового сока, 25 *г* сахарной пудры, размешать в течение 2 *мин*, перелить в стакан и долить газированной водой.

Французский лимонад

В течение 2 *мин* размешать в шейкере 3 кубика льда, 1 яйцо, 30 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13) и 30 *г* лимонного сока. Смесь процедить в стакан и долить газированной водой. Подавать с соломинкой.

Абрикосовый десертный напиток

Налить в стакан 40 *г* сахарного сиропа, 20 *г* лимонного сока и 60 *г* абрикосового сока. Вложить кусочек льда и долить 80 *г* газированной воды.

Клубничный десертный напиток

50 *г* свежих зрелых ягод клубники хорошо очистить, разрезать и положить в стакан, добавить 30 *г* сахарного сиропа, лимонный сок из 1/2 лимона и немного газированной воды. Оставить на 0,5 *ч*, потом долить газированной водой. В каждый стакан вложить кубик льда и сразу же подавать на стол.

Пражский напиток

Налить в стакан 10 *г* лимонного сиропа, 20 *г* апельсинового сиропа, 10 *г* малинового сиропа и долить 150 *г* газированной воды.

Напиток «Дипломат»

50 *г* клубничного мороженого, 20 *г* клубничного сиропа, 10 *г* лимонного сиропа, 50 *г* консервированного компота ассорти залить газированной водой.

Напиток «Люкс»

50 *г* сливочного мороженого, 20 *г* апельсинового сиропа, 10 *г* лимонного сиропа, 50 *г* консервированных фруктов ассорти залить газированной водой.

Малиновый десертный напиток

50 *г* малинового мороженого, 20 *г* малинового сиропа, 10 *г* ананасного сока залить газированной водой.

Десертный напиток из грейпфрутов

40 *г* гренадинового сиропа (см. стр. 15) и 70 *г* грейпфрутового сока залить 80 *г* газированной воды.

ГОРЯЧИЕ ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ

Для приготовления горячих фруктовых напитков необходимо прежде всего приготовить ванильный сироп (см. стр. 13). Пользоваться следует 200-граммовыми стаканами из толстого стекла. Перед тем как влить в них горячую смесь, их надо согреть. Как правило, вливают сначала фруктовый сок, потом сироп, затем добавляют остальные компоненты согласно рецепту.

Рецепты рассчитаны на 1 порцию.

Горячий малиновый напиток

В нагретый стакан влить поочередно 40 *г* малинового сиропа, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 150 *г* крепкого горячего чаю.

Горячий лимонный напиток

В нагретый стакан поочередно влить 30 *г* лимонного сиропа, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 150 *г* крепкого горячего чаю.

Горячий апельсиновый напиток

В нагретый стакан поочередно влить 20 *г* апельсинового сиропа, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 150 *г* крепкого горячего чаю.

Горячий клубничный напиток

В нагретый стакан поочередно влить 30 *г* клубничного сиропа, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 150 *г* горячего молока.

Горячий черничный напиток

В нагретый стакан поочередно влить 30 *г* черничного сока, 10 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), 160 *г* горячей воды.

Горячий яичный напиток

В кипящее молоко (150 *г*) опустить 1 желток и влить 20 *г* ванильного сиропа (см. стр. 13), все вместе взбить, чтобы желток хорошо размешался с молоком. Добавить по вкусу сахар.

Моравский горячий напиток

В нагретый стакан поочередно влить 20 *г* лимонного сиропа, 30 *г* ежевичного сиропа, 10 *г* натурального меду. Долить горячей водой, прибавить ломтик лимона. Подавать с десертной ложечкой.

Горячий абрикосовый напиток

50 *г* йогурта смешать со 100 *г* горячего молока, потом, непрерывно помешивая, подливать в эту смесь 50 *г* абрикосового сока. Хорошо размешанный напиток сразу же подавать на стол.

ФЛИПЫ

Флипы подаются в специальных бокалах или в бокалах для шампанского. Они содержат яичный желток, сахар, сиропы, молоко, морсы. Флипы не следует долго взбалтывать, потому что водянистый флип теряет вкус. Кусочки льда должны быть крупными, чтобы таяние было медленным.

Хорошо приготовленный флип — превосходный напиток.

Когда-то флип был североамериканским напитком, потом распространился и в Европе. Готовили флип так: к горькому пиву прибавляли яичный желток и разные пряности.

Сейчас флипы изготовляют из свежих яиц, фруктовых сиропов и молока. В шейкер или миксер кладут желток и прибавляют остальные компоненты. Взбалтывают в течение 1 *мин*, потом переливают напиток в бокал.

Рецепты рассчитаны на **1 порцию.**

Яичный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12), 120 *г* молока, 30 *г* малинового сока. Подать в бокале.

Шоколадный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 40 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14), 120 *г* молока. Перелить в бокал, гарнировать 10 *г* взбитых сливок.

Кофейный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 40 *г* кофейного сиропа (см. стр. 14), 120 *г* молока. Подать в бокале.

Флип «Какао»

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 30 *г* сиропа какао (см. стр. 14), 120 *г* молока. Подать в бокале.

Малиновый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 30 *г* малинового сиропа, 120 *г* цельного молока. Подать в бокале.

Лимонный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 30 *г* лимонного сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Апельсиновый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 30 *г* апельсинового сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Черничный флип

Смешать в миске в течение 1 *мин* 1 желток, 50 *г* черничного сока, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Ананасный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 30 *г* ананасного сока, 20 *г* черничного сока, 120 *г* лимонного морса. Подать в бокале.

Абрикосовый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 20 *г* ванильного сиропа, 50 *г* абрикосового сока, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Клубничный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 10 *г* лимонного сиропа, 40 *г* клубничного сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Флип «Баттерфляй»

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 10 *г* лимонного сиропа, 20 *г* персикового сока, 120 *г* лимонного морса. Подать в бокале.

Флип «Люкс»

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 10 *г* апельсинового сиропа, 40 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14), 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Карамельный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 40 *г* карамельного сиропа (см. стр. 13), 120 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Медовый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 50 *г* натурального меду, 120 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Марципановый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 30 *г* марципанов, 1 желток, 30 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14), 100 *г* молока. Подать в бокале.

Ванильный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 30 *г* ванильного сиропа, 120 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Томатный флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 1 помидор, 50 *г* молока, соль и перец (по вкусу). Подать в бокале.

Банановый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 1 целый банан, 100 *г* молока, 30 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12). Подать в бокале.

Флип «Москва»

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12), 50 *г* грейпфрутового сока и 100 *г* черничного сока. Подать в бокале.

Ореховый флип

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 40 *г* орехового сиропа (см. стр. 14), 120 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок. Подать в бокале.

Флип «Айс-крим»

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 20 *г* сахарного сиропа (см. стр. 12), 50 *г* мороженого, 100 *г* молока. Подать в бокале.

Флип «Сократ»

Смешать в миксере в течение 1 *мин* 1 желток, 10 *г* лимонного сиропа, 30 *г* клубничного сиропа, 100 *г* смородинового сока. Подать в бокале.

КОБЛЕРЫ

Заметно отличаются от коктейлей, флипов и других смешанных напитков так называемые коблеры. При их приготовлении не пользуются ни шейкерами, ни миксерами.

Коблер приятно освежает в жаркие летние дни.

Порядок приготовления: сосуд для коблера наполнить до половины или на $^2/_3$ мелко толченым льдом, наполнить необходимыми компонентами и гарнировать фруктами — свежими или консервированными. Подавать с соломинкой и ложечкой. Из консервированных фруктов для этой цели годятся ананасы, черешня, вишня, виноград, персики, абрикосы; из свежих — груши, бананы, апельсины, яблоки и слива ренклод.

Предлагаемые рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Клубничный коблер

50 *г* клубничного сока и 20 *г* лимонного сиропа слегка взболтать с ванильным сиропом (10 *г*), перелить в украшенный фруктами и наполовину наполненный льдом бокал, сверху гарнировать ягодами и взбитыми сливками.

Пражский коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный мелкими кусочками льда, влить 40 *г* малинового сиропа и 20 *г* лимонного сиропа, долить яблочным морсом и гарнировать 50 *г* фруктов и ломтиком лимона. Подавать с соломинкой.

Карловарский коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный мелкими кусочками льда, влить 20 *г* лимонного сиропа, 10 *г* апельсинового сиропа. Долить яблочным морсом, прибавить 50 *г* фруктов, ломтик лимона. Подавать с соломинкой.

Чехословацкий коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный мелкими кусочками льда, влить 20 *г* малинового сиропа и 10 *г* персикового сока. Положить ломтик лимона. Подавать с соломинкой.

Ананасный коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный мелкими кусочками льда, влить 20 *г* ананасного сока и 10 *г* лимонного сиропа. Долить смородиновым соком. Положить ломтик лимона.

Кофейный коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, влить 20 *г* кофейного и 10 *г* малинового сиропов. Долить несладким крепким чаем, прибавить 10 *г* взбитых сливок.

Коблер «Крым»

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, влить 20 *г* сливового сока и 10 *г* лимонного сиропа. Долить фруктовым соком, добавить 50 *г* фруктов и ломтик лимона.

Шоколадный коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, влить 20 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14) и 10 *г* клубничного сока. Долить крепким чаем, прибавить 10 *г* взбитых сливок.

Коблер «Какао»

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, влить 20 *г* сиропа какао (см. стр. 14) и 10 *г* малинового сиропа. Долить крепким чаем, добавить 10 *г* взбитых сливок.

Яичный коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, влить 1 яйцо, 20 *г* молока, 20 *г* клубничного сока, 10 *г* апельсинового сиропа. Долить смородиновым морсом.

Коблер «Алая звездочка»

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, положить 50 *г* мороженого, влить 30 *г* малинового сиропа, добавить 50 *г* фруктов. Долить вишневым морсом.

Китайский коблер

В бокал, на $^2/_3$ заполненный кусочками льда, положить 50 *г* мороженого, 20 *г* орехового сиропа (см. стр. 14), влить 30 *г* крепкого чаю, 50 *г* консервированного виноградного компота, 10 *г* взбитых сливок. Сверху положить кусок вафли.

ФИЗЫ

Родина физов — Англия. Однако они популярны и в других странах. Название «физ» происходит от английского слова «fizz», что означает «шипучий», «игристый»: этот напиток сильно пенится, так как в него доливают газированную воду. Весьма важно, чтобы физ был подан сильно охлажденным.

Порядок приготовления физа: в шейкер положить 2 кубика льда и влить подготовленную по рецепту смесь;

взболтать все в течение 2 *мин*, чтобы смесь вспенилась, потом через ситечко процедить в бокалы или стаканы, долить газированной водой и подать с соломинкой.

Рецепты даны в расчете **на 1 порцию.**

Ананасный физ

Сок 1 лимона, 50 *г* ананасного сока, 1 белок и 2 кубика льда хорошенько смешать в шейкере в течение 2 *мин*. Процедить в бокал и долить газированной водой.

Американский физ

Сок 1/2 лимона и 1/2 апельсина, 30 *г* клубничного сиропа, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин*. Процедить в бокал и долить газированной водой.

Лимонный физ

Сок 1 лимона, 30 *г* лимонного сиропа, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин*. Процедить в бокал и долить газированной водой.

Апельсиновый физ

Сок 1 апельсина, 30 *г* апельсинового сиропа, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин*. Процедить в бокал и долить газированной водой.

Малиновый физ

Сок 1 лимона, 30 *г* малинового сиропа, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин*. Процедить в бокал и долить газированной водой.

Молочный физ

Сок 1 лимона, 30 *г* ванильного сиропа и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить холодным молоком, хорошенько взболтать.

Абрикосовый физ

Сок ½ лимона, 40 *г* абрикосового сока, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить газированной водой.

Персиковый физ

Сок 1 лимона, 40 *г* персикового сока, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить газированной водой.

Томатный физ

Сок 1 лимона, щепотку соли, 100 *г* томатного сока, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Процедить в бокал и долить газированной водой.

Клубничный физ

Сок 1 лимона, 40 *г* клубничного сока, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить газированной водой.

Яичный физ

Сок 1 лимона, 50 *г* ванильного сиропа, 1 яйцо и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить газированной водой.

Шоколадный физ

Сок $^1/_2$ апельсина, 40 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14), 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить молоком.

Морковный физ

Сок 1 лимона, 40 *г* морковного сока, 1 белок и 2 кубика льда смешать в шейкере в течение 2 *мин.* Долить газированной водой.

ДЖУЛЕПЫ

Джулеп — мятный прохладительный напиток, непременной составной частью которого является мята.

В граненом стакане растворить в небольшом количестве воды 2 чайные ложки сахара, прибавить 3 веточки свежей мяты, размять ее ложечкой, потом удалить. Стакан сначала наполнить на $^4/_5$ мелко толченым льдом и добавить все остальное, согласно рецепту. Сверху положить свежие или консервированные фрукты.

Рецепты рассчитаны **на 1 порцию.**

Клубничный джулеп

В небольшом количестве воды растворить 2 ст. ложки сахару, прибавить 3 веточки мяты, размять ее ложечкой и удалить. Стакан наполнить на $^4/_5$ толченым льдом, влить 40 *г* клубничного сока, 20 *г* лимонного сока, 10 *г* ванильного сиропа. Гарнировать ягодами клубники и взбитыми сливками.

Таким же способом приготовляют **малиновый джулеп:** соответственно используют ягоды и сок малины.

Томатный джулеп

Порядок приготовления такой же, как в предыдущем рецепте. Готовят из 40 *г* томатного сока, 30 *г* яблочного сока, 20 *г* лимонного сиропа и консервированных фруктов (яблоки и черешня).

Смородиновый джулеп

Порядок приготовления такой же, как в рецепте «Клубничный джулеп». Следует взять 40 *г* смородинового сока, 20 *г* лимонного сока, 10 *г* сахарного сиропа, лед. Гарнировать ягодами смородины.

Молочный джулеп

Порядок приготовления такой же, как в рецепте «Клубничный джулеп». Следует взять 30 *г* ванильного сиропа и 50 *г* молока. Гарнировать взбитыми сливками.

Абрикосовый джулеп

Порядок приготовления тот же, что в рецепте «Клубничный джулеп». Следует взять 40 *г* абрикосового сока и 20 *г* лимонного сока. Гарнировать персиковым компотом.

СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ С СЫРОМ

Богатый белками сыр может служить ценной составной частью многих напитков. Приводим несколько рецептов смешанных напитков с сыром (рассчитаны **на 1 порцию).**

Рецепт 1

50 *г* тертого сыра, 30 *г* малинового сиропа и 10 *г* сырого молока смешать в течение 1 *мин* в миксере. Напиток подать сильно охлажденным.

Рецепт 2

50 *г* тертого сыра, 30 *г* клубничного сиропа и 10 *г* молока смешать в течение 1 *мин* в миксере. Подать сильно охлажденным.

Рецепт 3

50 *г* тертого сыра, 30 *г* черничного сока и 10 *г* молока смешать в течение 1 *мин* в миксере. Подать сильно охлажденным.

Рецепт 4

50 *г* тертого сыра, 1 желток, 30 *г* натурального меду и 10 *г* молока смешать в миксере в течение 1 *мин*. Подать сильно охлажденным.

Рецепт 5

50 *г* тертого сыра, 30 *г* яблочного сока и 10 *г* молока смешать в миксере в течение 1 *мин*. Подать сильно охлажденным.

Рецепт 6

50 *г* тертого сыра, 30 *г* томатного сока и 10 *г* молока смешать в миксере в течение 1 *мин*. Подать сильно охлажденным.

Рецепт 7

250 *г* тертой брынзы, 30 *г* перцового соуса и 10 *г* молока смешать в миксере в течение 2 *мин*. Подать сильно охлажденным.

Рецепт 8

200 *г* тертого сыра, 30 *г* сельдереевого соуса и 10 *г* молока смешать в течение 1 *мин* в миксере. Подать сильно охлажденным, посыпав тертым сыром.

Рецепт 9

100 *г* тертого сыра, 1 желток, сок 1/2 лимона и 10 *г* молока смешать в миксере в течение 1 *мин.* Подать сильно охлажденным.

НАПИТКИ С ЖЕЛТКОМ

Предлагаемые напитки готовят в шейкере. Порядок приготовления: разбить свежее яйцо, отделить белок, желток положить в шейкер, прибавить 2—3 кубика льда и составные части согласно рецепту, быстро и сильно взболтать.

Ниже приведены рецептуры напитков с желтком (в расчете на 1 порцию).

1) 1 желток, 100 *г* черничного морса, 30 *г* лимонного сиропа.

2) 1 желток, 50 *г* клубничного сока, 100 *г* смородинового морса.

3) 1 желток, 30 *г* апельсинового сиропа, 100 *г* апельсинового морса.

4) 1 желток, 30 *г* малинового сиропа, 100 *г* молока.

5) 1 желток, 30 *г* кофейного сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

6) 1 желток, 50 *г* ананасного сока, 100 *г* лимонного морса.

7) 1 желток, 50 *г* абрикосового сока, 100 *г* вишневого морса.

8) 1 желток, 30 *г* сиропа какао (см. стр. 14), 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

9) 1 желток, 30 *г* шоколадного сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

10) 1 желток, 50 *г* томатного сока, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

11) 1 желток, 20 *г* персикового сока, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

12) 1 желток, 50 *г* черничного сока, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

13) 1 желток, 50 *г* клубничного сока, 100 *г* йогурта, 10 *г* взбитых сливок.

14) 1 желток, 30 *г* смородинового сиропа, 100 *г* черничного морса.

15) 1 желток, 30 *г* ежевичного сиропа, 100 *г* апельсинового морса.

16) 1 желток, 30 *г* черешневого сиропа, 100 *г* смородинового морса.

17) 1 желток, 30 *г* карамельного сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

18) 1 желток, 30 *г* малинового сиропа, 100 *г* холодного чаю, 10 *г* взбитых сливок.

19) 1 желток, 30 *г* миндального сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

20) 1 желток, 50 *г* сливового сока, 100 *г* яблочного морса.

21) 1 желток, 30 *г* ванильного сиропа, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

22) 1 желток, 50 *г* апельсинового сока, 100 *г* молока, 10 *г* взбитых сливок.

ГОРЯЧИЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Кофе любят очень многие, но каждый предпочитает свой способ приготовления его: одним нравится черный кофе, другим кофе с молоком или сливками, сладкий или несладкий. Почему же кофе пользуется таким успехом? Этим он обязан действию содержащегося в нем кофеина. Кофеин — сложное азотистое вещество, воздействие которого на человеческий организм зависит от

количества выпитого кофе и от общего состояния организма человека. Больше всего кофеина содержится в растворимом кофе (Ness coffee), так что систематическое и длительное его употребление не рекомендуется даже здоровым людям.

В этой связи следует обратить большее внимание на приготовление смешанных кофейных безалкогольных напитков.

Чтобы приготовить вкусный, ароматный кофейный напиток, необходимо знать следующее:

1. Желательно смешать несколько сортов кофе и тем самым объединить достоинства каждого. Кофе бывает горьковатый, сладковатый, с нейтральным вкусом, безвкусный, травянистый, кисловатый, с привкусом вина и ореха и т. д. Последних трех в данном случае следует избегать. Правильно составленная смесь должна обладать приятным вкусом и запахом.

2. Кофе должен быть свежемолотым, не более чем недельной давности (при условии правильного хранения). Как сырой, так и поджаренный кофе легко воспринимает посторонние запахи. Поэтому держать кофе надо в темном, сухом месте, в плотно закрытом сосуде, подальше от других пахучих продуктов, таких, как пряности, уксус, сыр и т. д. Следует также учесть, что поджаренный кофе, особенно молотый, легко выветривается и теряет аромат.

3. Не рекомендуется добавлять в кофе цикорий, который придает ему кисловатый привкус.

4. Кофе должен быть тонкого помола. Чем грубее помол, тем меньше проявляются в кофе его ароматические свойства. С качеством помола связан также и способ приготовления кофе: при использовании кофейника с фильтром тонкость помола особенно важна. Кофе в фильтре находится 5—6 *мин.* За это время достигается

степень выщелачивания ароматических веществ, достаточная для получения качественного отвара. Наилучшая температура воды около 96°С.

5. Для варки кофе надо брать только чистую, свежую воду и, что особенно важно, слегка подслащенную перед кипячением. В подслащенную воду всыпьте необходимое количество кофе, трижды доведите до точки кипения, потом влейте несколько капель холодной воды, снимите с огня, плотно прикройте крышкой и сразу же подавайте на стол.

Лучше всего пить кофе, температура которого около 55° С. Если кофе холоднее, заметнее сказываются его отрицательные качества, если горячее — снижается восприимчивость органов вкуса.

Ниже приведено несколько способов приготовления кофейных напитков.

Кофе «Кона»

Этот крепкий черный кофе варят в стеклянной «вакуумной» кофеварке. Его готовят для большой компании и подают в фарфоровых чашечках или стаканчиках в металлической оправе с ручкой. Отдельно к кофе надо подать сахарный песок.

Турецкий кофе

Сварить в кофейнике или в «турке» — металлической кастрюльке с длинной ручкой — и подать в маленьких чашечках из того же металла, что и кофейник, или в фарфоровых чашечках в металлической оправе. Мелко намолоть кофе из расчета 10—20 *г* высококачественной смеси на порцию.

В турецкий кофейный сервиз входит еще поднос, миска, лопаточка для сахарной пудры и графин для воды, тоже в металлической оправе. Все предметы этого серви-

за делаются из одного металла, чаще всего из меди или бронзы с художественной чеканкой.

Кофе, сваренный в **кофеварке с фильтром**, подают в маленьких фарфоровых чашечках «пиколо».

Кофе «Мокко»

Приготовить крепкий черный кофе из смеси лучших сортов. Подать в кофейнике с совсем маленькими чашечками из тонкого фарфора. Сахар, мелкий песок или специальный кусковой рафинад сервировать отдельно в блюдце из того же фарфора.

Кофе по-венски

Сварить черный кофе, подать в высоком, похожем на бокал, стакане из толстого стекла. Сверху сделать шапочку из взбитых сливок. Сахар подать отдельно в металлических или стеклянных блюдцах.

Кофе «Димиана»

Это смесь крепкого кофе и хорошего чая в равных долях. Сахар подается отдельно.

Кофе по-итальянски

Сварить не на воде, а на молоке и процедить прямо в фарфоровую чашечку. Сахар подать отдельно, лучше мелкий песок.

Кофе по-чешски

Известен под названием «белый кофе». Смесь двух долей хорошего кофе и одной доли молока.

Кофе «Капуцин»

Крепкий черный кофе вроде «Мокко», с небольшой долей молока. Приготовить так, чтобы напиток приобрел слегка коричневый оттенок.

Кофе по-арабски

Приготовить крепкий черный кофе с добавлением 20 *г* яичного крема. Без сахара!

Кофейные прохладительные смеси

В этих напитках исходным полуфабрикатом является несладкий крепкий черный кофе.

Ореховый холодный кофе

50 *г* орехового сиропа (см. стр. 14) и 20 *г* сахарного сиропа долить в стакане несладким крепким черным кофе. Подавать сильно охлажденным.

Клубничный холодный кофе

30 *г* клубничного сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким черным кофе. Подавать сильно охлажденным.

Персиковый холодный кофе

50 *г* персикового сока и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким черным кофе. Подавать сильно охлажденным.

Апельсиновый холодный кофе

50 *г* апельсинового сока и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким черным кофе. Подавать сильно охлажденным.

Карамельный холодный кофе

30 *г* карамельного сиропа (см. стр. 13) и 20 *г* молока долить в стакане крепким черным кофе. Подавать сильно охлажденным.

Кофе глясcе

В стакан влить 125 *г* несладкого черного кофе, прибавить 1/2 ст. ложки взбитых сливок и слегка помешать. Потом добавить 50 *г* кофейного мороженого, 20 *г* сахара и 1/2 ст. ложки взбитых сливок.

Ванильный холодный кофе

30 *г* ванильного сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким черным кофе. Подавать сильно охлажденным.

Яичный холодный кофе

1 желток, 20 *г* ванильного сиропа и 30 *г* молока долить в стакане несладким крепким черным кофе. Подавать со взбитыми сливками, сильно охлажденным.

ГОРЯЧИЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Готовя чай, следует всегда пользоваться некипяченой водой; причем не жесткой. Чайник, в котором заваривают чай, не должен предназначаться ни для чего другого. Лучше, если он изготовлен из материала, который не придает привкуса, лучше всего из фарфора или стекла. Перед тем, как заваривать чай, чайник надо сполоснуть кипятком, чтобы он прогрелся, тогда чай лучше заварится. Заваривать чай надо в следующей пропорции: примерно 1 чайную ложку чаю на 2 чашки кипятка. Качество чая зависит и от его правильного хранения — в плотно закрытой таре и в сухом месте.

Чай не кипятят, а только заваривают кипятком. От кипятка сухие листочки чая расправляются, чаю дают настояться 4—5 *мин*, после чего разбавляют крепкий настой горячей водой до желаемой степени.

В чай обычно кладут ломтик лимона или прибавляют немного фруктового сиропа, но можно подавать его и с другими примесями, в частности с безалкогольными смешанными напитками.

Апельсиновый чай

25 *г* апельсиновой корки и 10 *г* лимонной корки положить в кастрюльку, добавить 50 *г* апельсинового сиропа и чай, залить горячей водой, дать настояться в течение 5 *мин* и подавать на стол.

Чай с молоком

Заваренному чаю дать настояться в течение 4—5 *мин*, потом процедить его в стакан, заполнив его на $^3/_4$ и долить молоком. Добавить сахар.

Чай с молоком и медом

Приготовить, как указано в предыдущем рецепте, только вместо сахара добавить 20 *г* натурального меду. Хорошенько размешать и подавать на стол.

Чай с сиропом

Заваренному чаю дать настояться в течение 4—5 *мин*, потом процедить его в стакан, заполнив его на $^3/_4$, и долить фруктовым сиропом.

Горячий чайный лимонад

Смешать в стакане 10 *г* лимонного сиропа, 10 *г* ежевичного сиропа и 20 *г* натурального меду. Долить крепким чаем. Добавить ломтик лимона.

Чайный черносмородиновый напиток

Влить в сосуд 60 *г* черносмородинового сока, 2 ст. ложки крепкого чайного отвара, 30 *г* ванильного сиропа. Хорошенько размешать, процедить через ситечко и долить горячей водой.

Горячий ананасный чай

50 *г* ананасного сока долить в стакане крепким горячим чаем.

Горячий малиновый чай

40 *г* малинового сиропа долить в стакане крепким горячим чаем.

Горячий абрикосовый чай

50 *г* абрикосового сока долить в стакане крепким горячим чаем.

Горячий яблочный чай

50 *г* яблочного сока и 20 *г* ванильного сиропа долить в стакане крепким горячим чаем.

Горячий ореховый чай

40 *г* орехового сиропа (см. стр. 14) и 20 *г* молока долить в стакане крепким горячим чаем.

Яблочный чай с медом

150 *г* сушеных яблок нарезать ломтиками, положить в кастрюльку, залить водой и варить около получаса. Отвар процедить, прибавить 1 ст. ложку меду, немного лимонного сока и хорошенько размешать. Подавать горячим.

Шиповниковый чай

Деревянной колотушкой раздавить ягоды шиповника (непосредственно перед приготовлением), положить их в горячую воду, закрыть крышкой и варить 10 *мин.* В процеженный отвар добавить по вкусу сахар и лимонный сок.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ ЧАЙНЫЕ СМЕСИ

В летние месяцы можно подать на стол холодный или охлажденный чай с примесью фруктовых сиропов или соков. Это вкусный, освежающий и недорогой напиток. Важно, однако, чтобы чай был хорошего качества и добросовестно и тщательно приготовлен.

Холодный лимонный чай

50 *г* лимонного сока, 20 *г* сахарного сиропа долить в стакане крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный малиновый чай

30 *г* малинового сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный апельсиновый чай

30 *г* апельсинового сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный клубничный чай

50 *г* клубничного сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный персиковый чай

50 *г* персикового сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный ананасный чай

50 *г* ананасного сока и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный яичный чай

1 желток и 30 *г* малинового сиропа долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный ореховый чай

30 *г* орехового сиропа и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный шоколадный чай

30 *г* шоколадного сиропа (см. стр. 14) и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный какао-яичный чай

30 *г* сиропа какао (см. стр. 14), 1 желток и 20 *г* молока долить в стакане несладким крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

Холодный медовый чай

30 *г* меду и 30 *г* молока долить крепким чаем. Подавать сильно охлажденным.

СОДЕРЖАНИЕ

Перевод с чешского
Г. Н. Молочковского

НИ КАПЛИ АЛКОГОЛЯ

Редактор Л. И. Воробьева
Художник М. О. Бишофс
Худ. редактор В. В. Водзинский
Техн. редактор Г. Г. Абрамова
Корректор Г. М. Иванова

Сдано в набор 22/X 1969 г. Подписано в печать 3/VII 1974 г. Формат 70×100 1/32. Объем 2,25 п. л.= 3,15 усл. п. л. Уч.-изд. л. 2,76. Тираж 100 000 экз. Цена 14 коп. Заказ 515. Издат. № 4956. Бумага на текст № 2.

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., д. 12.

Ярославский полиграфкомбинат «Союзполиграфпрома» при Государственном комитете Совета Министров СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

Цена 14 к.